



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ÜZÜM GÖZLÜM



1 paket çabuk maya
1 su bardağı üzüm suyu
1 çay bardağı su
1 adet yumurta
Yarım paket margarin ya da tereyağı
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
24 adet siyah üzüm
3 çorba kaşığı pudra şekeri

- # Karıştırma kabına üzüm suyu, yumurta, eritilmiş tereyağı, su ve unla karıştırılmış maya konur.
- # Üzerine yumuşak kıvamda ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un ekleyerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortamda yarım saat bekletilir.
- # Süre sonunda hamur 12 eşit parçaya ayrılır, yuvarlanır ve yassılaştırılır.
- # Hamurlar yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirilir. Üzümlerin üst kısmına bıçakla çizik atılır.
- # İkişer adet üzüm hamurların üzerine bastırarak bırakılır.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırında 20 dakika pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 5 dakika sonra pudra şekeri serpilir.

Not: Üzümlerin pişme sırasında patlamaması için çizik atılır.